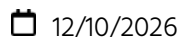


Boulangier (H/F)

76300 SOTTEVILLE LES ROUEN [Accéder à l'annonce en ligne](#)



CDI



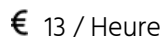
12/10/2026



Temps plein



Ouvert aux personnes en situation de handicap



13 / Heure

L'entreprise

L'agence ACTUAL EXPERTS ARRAS GD fait partie du groupe Actual, un réseau d'agences spécialisées dans l'accompagnement vers l'emploi, dédié à connecter les talents avec les besoins des entreprises locales.

Notre client est une enseigne majeure de la grande distribution, reconnue pour son excellence opérationnelle et son savoir-faire « Fait Maison » au sein de ses rayons boulangerie, offrant un cadre de travail moderne axé sur la tradition artisanale.

Le poste

Passionné(e) par l'art boulanger et le goût du vrai pain ? Rejoignez une enseigne majeure de la grande distribution reconnue pour son excellence et son savoir-faire « Fait Maison ». Nous recherchons un Boulanger (H/F).

Vos missions au quotidien :

En tant que véritable expert, vous prendrez en charge la fabrication complète de vos pains, baguettes et viennoiseries, du pétrissage à la cuisson, tout en respectant scrupuleusement nos fiches recettes. Votre rôle sera central pour ajuster la production aux flux clients, garantir une hygiène irréprochable (normes HACCP) et assurer une gestion rigoureuse des stocks. Votre touche personnelle et votre sens du conseil client seront les clés pour offrir une expérience gourmande inoubliable.

Votre profil :

Titulaire d'un CAP, BEP ou Brevet Professionnel en Boulangerie, vous justifiez d'une première expérience réussie en grande distribution ou en boulangerie artisanale à fort débit. Artisan dans l'âme, votre rigueur, votre autonomie et votre esprit d'équipe sont vos atouts majeurs pour réussir au sein de notre structure.

Conditions de travail :

Vous souhaitez valoriser votre savoir-faire au sein d'une équipe passionnée et dynamique ? Postulez dès maintenant pour nous rejoindre !

Le profil recherché

Nous recherchons un Boulanger (h/f) passionné, doté d'une solide expérience professionnelle de 3 à 5 ans, capable d'apporter son expertise technique au quotidien.

Le candidat idéal possède une formation de Titre de niveau V - BEP/CAP ou équivalent, garantissant la maîtrise des fondamentaux du métier et une excellente connaissance des processus de panification.

Vous faites preuve de rigueur et d'autonomie dans la gestion de votre poste, tout en portant une attention particulière à la qualité et au respect des normes d'hygiène en vigueur.